

# Establecimientos de Servicio Temporal de Comida: Requerimientos Pre-operacionales

Reglamento 61–25: Establecimientos de Alimentos al Menor



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

Servicio Temporal de Comida (ESTC) pueden operar en una ubicación fija hasta 14 días seguidos en conexión con una reunión temporal tal como una feria o exposición comercial. Dichos Establecimientos con permiso del DHEC que operen en un área por emergencia son también un ESTC.

El reglamento 61-25, [Sección 9-8](#), debe ser revisado por los Coordinadores del Evento y Vendedor(es) antes de las operaciones. Se puede usar esta hoja informativa como herramienta de preparación, pero no contiene información con respecto a todos los requerimientos estructurales/operacionales.

El Coordinador del Evento debe completar el formulario [Autorización de Evento](#) (DHEC 1717) y obtener aprobación del DHEC para los Vendedores de Comida que operen como ESTC antes de comenzar el servicio de comida.

Es responsabilidad de los Vendedores de Comida (ESTC) cumplir con y operar según el Reglamento 61-25. El Departamento puede hacer inspecciones no programadas para evaluar el cumplimiento a lo largo del Evento.

Por favor contacte a su [oficina de área](#) ([www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations](http://www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations)) para mayor información.

## Requerimientos Antes de Operar un ESTC:

Los Pisos, Paredes y Techos deben ser de material sólido lavable.

Si se usa un Cribado por encima del zócalo, debe ser de malla de 16 por pulgada y puede requerir aplicación adicional de solapas de lona u otro dispositivo efectivo.

Se deben pintar o sellar los Postes o Vigas.

Las Luces deben proporcionar por lo menos 20 bujías-pie de luz y estar blindadas, cubiertas o resistentes a impactos.

Las Aberturas Externas deben ser herméticas y de cierre automático para incluir ventanas o cribado.

Las Ventanas de Servicio deben ser de cierre automático, en caída libre, o se pueden aprobar cortinas de aire si son efectivas contra el polvo y los insectos. Si se usan cortinas de aire, deben ser efectivas para el tamaño de la abertura de ventana.

La Fuente/Sistema de Agua debe ser aprobada y las mangueras de agua potable deben ser de uso alimentario y de un diferente color al de las mangueras de alcantarillado.

Las aguas residuales se deben retener en contenedores cerrados de número y capacidad adecuados o descargadas directamente hacia un sistema aprobado de aguas residuales.

El Lavabo de 3 Compartimientos debe ser lo suficientemente grande como para acomodar 2/3 del equipo más grande y se debe suministrar agua presurizada caliente y fría.

El Lavamanos debe tener suministro de agua caliente y fría con jabón y toallas de papel, y debe estar separado de las áreas de contacto con la comida por vía de protector de salpicaduras o 12” de espacio.

Los Calentadores de Agua deben ser de suficiente capacidad.

El Dispositivo de Contrasonaje debe estar instalado y aprobado en la conexión del agua.

La refrigeración debe ser adecuada para las necesidades de almacenamiento frío y suministrada con termómetros.

Se debe proveer por lo menos un Termómetro de Comida de escala 0-220°F.

Se debe proporcionar un Kit de Prueba que mida con exactitud la concentración de partes por millón de un desinfectante aprobado.

**El DHEC puede emitir un aviso por escrito ordenándole a todo vendedor cesar sus operaciones si no cumple con las normas.**

# Establecimientos de Servicio Temporal de Comida: Requerimientos Operacionales

Reglamento 61-25: Establecimientos de Alimentos al Menor



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

Servicio Temporal de Comida (ESTC) pueden operar en una ubicación fija hasta 14 días seguidos en conexión con una reunión temporal tal como una feria o exposición comercial. Dichos Establecimientos con permiso del DHEC que operen en un área por emergencia son también un ESTC.

El reglamento 61-25, **Sección 9-8**, debe ser revisado por los Coordinadores del Evento y Vendedor(es) antes de las operaciones. Se puede usar esta hoja informativa como herramienta de preparación, pero no contiene información con respecto a todos los requerimientos estructurales/operacionales.

Es responsabilidad de los Vendedores de Comida (ESTC) cumplir con y operar según el Reglamento 61-25.

Es responsabilidad de los Vendedores de Comida (ESTC) cumplir con y operar según el Reglamento 61-25. El Departamento puede hacer inspecciones no programadas para evaluar el cumplimiento a lo largo del Evento.

Por favor contacte a su **oficina de área** ([www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations](http://www.scdhec.gov/HomeAndEnvironment/DHECLocations)) para mayor información.

## Requerimientos para Operar un ESTC:

### Puntos de Prioridad

Se deben excluir Empleados con mala salud o higiene. (2-201.11)

Se deben Lavar las Manos inmediatamente antes de trabajar con la comida expuesta y entre cambio de tareas. (2-301.14)

No se permite el Contacto de Manos Descubiertas con la Comida Lista para Comer; use utensilios, guantes, papel de charcutería o similares. (3-301.11)

La Comida debe ser de una Fuente aprobada y no debe estar adulterada o expuesta a contaminación; debe ser cocinada apropiadamente y a temperaturas de conservación. (3-101, 3-201, 3-302, 3-401, 3-501.16)

Se deben lavar, enjuagar, y desinfectar apropiadamente los Equipos. (4-501.114, 4-602.11)

El sistema de Agua Potable debe estar conectado a un suministro aprobado de agua potable. (5-101.11)

Las aguas residuales se deben descargar hacia un sistema aprobado de aguas residuales. (9-8 (I), 5-402.13)

Un Dispositivo aprobado de Contrasonaje debe ser parte de todo sistema de agua potable. (9-8 (H), 5-203.14)

Los Químicos deben ser almacenados lejos de la comida)

### Puntos Operacionales

Se debe proveer un Lavamanos con agua presurizada caliente/fría, jabón y toallas de papel.

Se debe proveer por lo menos un Termómetro de Comida de escala 0-220°F.

Se debe proveer un Kit de Prueba que mida con exactitud la concentración de partes por millón de un desinfectante aprobado.

Se debe proteger de contaminación la Comida y los Artículos Desechables.

Se deben mantener las Superficies de la Instalación tales como pisos, paredes, techo y lavabos limpios y reparados.

Las Luces deben proporcionar por lo menos 20 bujías-pie de luz y estar blindadas, cubiertas o resistentes a impactos.

Las ventanas y puertas de servicio y aberturas exteriores deben estar cerradas y protegidas por cortina de aire.

Se debe mantener y desechar apropiadamente la Basura.

Las aguas residuales se deben mantener en recipientes de capacidad adecuada para evitar derrames.

**Se deben corregir inmediatamente todos los Puntos de Prioridad o el Vendedor deberá cerrar hasta que se hagan las correcciones**